Nederlands 22/10/2026

Bedrijfsgegevens

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Productinformatie

Productnaam:	BUFFETBOX 4 (FRAISE ECLIPS 540G / FORET NOIRE 720G / ANANASGEBAK 600G) 3 X 6P
Omschrijving:	Buffetbox met 3 diepgevroren taarten van elk 6 porties: aardbeien eclipse (540 g), forêt noire (720 g) en ananasgebak (600 g); totaal 1,86 kg
Artikelnummer:	71084
Intrastat code:	18069090
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032783168	n.v.t.
Materiaal verpakking	Isomodoos (268 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Goudkarton (117 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking		n.v.t.
Lengte	595 mm	n.v.t.
Breedte	400 mm	n.v.t.
Hoogte	140 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	3 x 6 porties	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,385 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	1,860 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	2,245 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 4
Aantal lagen/palet: 10
Aantal omkarton/palet: 40

Ingrediënten

foret noir [chocolademousse [room [room (**MELK**, **LACTOSE**), stabilisator: E407], chocolade [cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: E322 **SOJA**, aroma (vanille)], paté à bombe [bloemsuiker, **EI**geel [**EI**geel, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202]], gelatine], chocolade [suiker, cacaoboter, **MELK**poeder, cacaomassa, emulgator: E322 **SOJA**, aroma (vanille)], cointreau mousse [room [room (**MELK**, **LACTOSE**), stabilisator: E407], suiker, likeur [alcohol 60% vol., water, sinaasappelschilextract], Gelatine [water, gelatine]], gebonden kersen [aroma [suiker, kers, glucosestroop, glucose fructosestroop, water, kleurstof (concentraat (wortel, druif, zwarte bes, blauwe bes)), voedingszuur: E296, kersensapconcentraat, aroma, zuurteregelaar: E331, geleermiddel: E440], suiker, bindmiddel [gemodificeerd zetmeel: E1422 (mais)]], cointreau water [Suikerwater [suiker, water], likeur [alcohol 60% vol., water, sinaasappelschilextract]], chocolade biscuit plakken [**EI**, suiker, **TARWE**bloem [**TARWE**meel (**GLUTEN**), **SOJA**bloem, emulgator: E471, **TARWEGLUTEN**, **TARWE**moutbloem, antioxidant: E300, enzym], maiszetmeel, **EI**geel [**EI**geel, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202], cacaopoeder [cacaopoeder, zuurteregelaar: E501]]], Ananasgebak M [Cakebeslag [dessertpoeder [suiker, **TARWE**meel (**GLUTEN**), zetmeel, rijstbloem, rijsmiddel: E450, E500, emulgator: E475, E471, verdikkingsmiddel: E415, aroma], boter (**MELK**), **EI**], zanddeeg [**TARWE**bloem [**TARWE**meel (**GLUTEN**), **SOJA**bloem, emulgator: E471, **TARWEGLUTEN**, **TARWE**moutbloem, antioxidant: E300, enzym], suiker, margarine [vetstof (plantaardige olie en vet (palm, kopra (kokos), koolzaad)), water, emulgator: E322 **SOJA**, E471, suiker, conserveermiddel: E202, voedingszuur: E330, aroma, kleurstof: E160a], **EI**, water, bakpoeder [rijsmiddel: E450, E500, **TTARWE**zetmeel]], ananas, afdekgelei [water, suiker, glucosestroop, geleermiddel: E440, E410, zuurteregelaar: E330, E332, conserveermiddel: E202, www.qguard.be 1/3 Productspecificatie 08/01/2025 verstevigingsmiddel: E509, aroma (citrus)], gebonden confituur [suiker, abrikozenpulp [abrikoos], bindmiddel [gemodificeerd zetmeel: E1422 (mais)]]], aardbEIen eclipse [AardbEI bavarois [Aardbeien mousse [room [room (**MELK**, **LACTOSE**), stabilisator: E407], aardbeipuree [aardbei, suiker, water], suiker, **EI**wit [**EI**wit, zuurteregelaar: E330, E331, conserveermiddel: E202, verdikkingsmiddel: E412, E415], Gelatine [water, gelatine]], Randbiscuit [amandelpoeder [suiker, **AMANDELEN** (**NOTEN**)], **EI**, **EI**wit [**EI**wit, zuurteregelaar: E330, E331, conserveermiddel: E202, verdikkingsmiddel: E412, E415], **TARWE**bloem [**TARWE**meel (**GLUTEN**), **SOJA**bloem, emulgator: E471, **TARWEGLUTEN**, **TARWE**moutbloem, antioxidant: E300, enzym], suiker, boter (**MELK**), cacaopoeder [cacaopoeder, zuurteregelaar: E501]], Biscuit [**EI**, **TARWE**bloem [**TARWE**meel (**GLUTEN**), **SOJA**bloem, emulgator: E471, **TARWEGLUTEN**, **TARWE**moutbloem, antioxidant: E300, enzym], suiker], Suikerwater [suiker, water], gelei [glucosestroop (**SULFIET**), water, geleermiddel: E440, E401, E407, E415, voedingszuur: E330, zuurteregelaar: E331, E341, verstevigingsmiddel: E509, aroma], fruitpuree [framboos, suiker, water]], gekleurde ganache [witte chocolade [suiker, cacaoboter, **MELK**poeder, emulgator: E322 **SOJA**, aroma (vanille)], gelei [glucosestroop (**SULFIET**), water, geleermiddel: E440, E401, E407, E415, voedingszuur: E330, zuurteregelaar: E331, E341, verstevigingsmiddel: E509, aroma], glucosestroop, **MELK** (**LACTOSE**), Gelatine [water, gelatine], kleurstof [kleurstof: E171]], witte biscuit plakken [**EI**, suiker, **TARWE**bloem [**TARWE**meel (**GLUTEN**), **SOJA**bloem, emulgator: E471, **TARWEGLUTEN**, **TARWE**moutbloem, antioxidant: E300, enzym], **EI**geel [**EI**geel, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202], maiszetmeel], **PISTACHENOTEN**].
Kan sporen bevatten van **GERST**, **HAVER**, **ROGGE**, **SPELT**, **CASHEWNOTEN**, **HAZELNOTEN**, **MACADAMIANOTEN**, **PECANNOTEN**, **WALNOTEN**, **PINDA'S**, **LUPINE** en **SESAM**.

Allergenen

Allergeen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Allergeen	Status
Gluten	+
Gerst	?
Tarwe	+
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Pinda's	?
Soja	+
Melk	+
Lactose	+
Noten	+
Amandelen	+
Cashewnoten	?
Hazelnoten	?
Macadamianoten	?
Paranoten	-
Pecannoten	?
Pistachenoten	+
Walnoten	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	?
Sulfieten	+
Lupine	?
Weekdieren	-

Voedingswaarden (gemiddeld) per 100 g

Energie kJ	1472
Energie Kcal	352
Vetten(g)	19,5
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	11,9
Koolhydraten (g)	38,5
Waarvan suikers (g)	27,9
Vezels (g)	0,6
Eiwitten (g)	4,6
Zout (g)	0,23

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 12 maanden (365 dagen); minimum 90 dagen bij levering
Houdbaarheid na openen: 2 dagen
Bewaringscondities: tussen -18 °C en -35 °C (diepvries)
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Transportvoorwaarden: min -25°C max -18°C.

Voedselveiligheidsgegevens

GMO-verklaring
Voor het maken van dit product werden enkel niet-genetische gemodificeerde grondstoffen gebruikt. Het voldoet bijgevolg volledig aan de Europees Verordeningen met betrekking tot EC 1829/2003 en EC 1830/2003. Geen specifieke GMO-etikettering is vereist volgens deze regelgeving.

Ionisatieverklaring
Dit product, noch de ingrediënten ervan werden met ioniserende stralen behandeld.

Verklaring materialen in contact met levensmiddelen
De verpakkingsmaterialen die met dit product in contact komen, voldoen aan de vereisten van Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en, waar van toepassing, aan Verordening (EU) nr. 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

PPWR-verklaring
De verpakking van dit product wordt aangeboden in lijn met Verordening (EU) 2025/40 betreffende verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens

IFS Broker

Français 22/10/2026

Coordonnées de l'entreprise

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Informations sur le produit

Nom du produit :	BUFFETBOX 4 (FRAISE ECLIPS 540G / FORET NOIRE 720G / ANANASGEBAK 600G) 3 X 6P
Description :	Buffetbox de 3 gâteaux surgelés de 6 portions chacun : éclipse aux fraises (540 g), forêt-noire (720 g) et gâteau à l'ananas (600 g) ; 1,86 kg au total
Numéro d'article :	71084
Code Intrastat :	18069090
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032783168	n.a.
Matériau d'emballage	Boîte en frigolite (268 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Carton doré (117 g)	n.a.
Matériau d'emballage		n.a.
Longueur	595 mm	n.a.
Largeur	400 mm	n.a.
Hauteur	140 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	3 x 6 porties	n.a.
Poids de l'emballage	0,385 kg	n.a.
Poids NET	1,860 kg	n.a.
Poids BRUT	2,245 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 4
Nombre de couches/palette : 10
Nombre de cartons/palette : 40

Ingrédients

Forêt-Noire [mousse au chocolat [crème [crème (**LAIT**), stabilisant : E407], chocolat [pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 **SOJA**, arôme (vanille)], pâte à bombe [sucre glace, jaune d'Œ**UF** [jaune d'Œ**UF**, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E202]], gélatine], chocolat [sucre, beurre de cacao, **LAIT** en poudre (**LACTOSE**), pâte de cacao, émulsifiant : E322 **SOJA**, arôme (vanille)], mousse au Cointreau [crème [crème (**LAIT**), stabilisant : E407], sucre, liqueur [alcool 60 % vol., eau aromatisée, extrait d'écorce d'orange], gélatine [eau, gélatine]], cerises liées [arôme [sucre, cerise, sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, eau, colorant (concentré (carotte, raisin, cassis, myrtille))], correcteur d'acidité : E296, concentré de jus de cerise, arôme, correcteur d'acidité : E331, gélifiant : E440], sucre, liant [amidon modifié : E1422 (maïs)], eau Cointreau [eau sucrée [sucre, eau], liqueur [alcool 60 % vol., eau aromatisée, extrait d'écorce d'orange]], tranches de biscuit au chocolat [Œ**UF**, sucre, farine de **BLÉ** [farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), farine de **SOJA**, émulsifiant : E471, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, antioxydant : E300, enzyme], amidon de maïs, jaune d'Œ**UF** [jaune d'Œ**UF**, acidifiant : E330, conservateur : E202], poudre de cacao [poudre de cacao, correcteur d'acidité : E501]]], Gâteau à l'ananas M [pâte à gâteau [poudre à dessert [sucre, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), amidon, farine de riz, agent levant : E450, E500, émulsifiant : E475, E471, épaississant : E415, arôme], beurre (**LAIT**), Œ**UF**], pâte brisée [farine de **BLÉ** [farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), farine de **SOJA**, émulsifiant : E471, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, antioxydant : E300, enzyme], sucre, margarine [matière grasse (huile végétale et graisse (palme, coprah (noix de coco), colza)), eau, émulsifiant : E322 **SOJA**, E471, sucre, conservateur : E202, correcteur d'acidité : E330, arôme, colorant : E160a], Œ**UF**, eau, poudre à lever [agent levant : E450, E500, amidon de **BLÉ**]], ananas, glaçage [eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant : E440, E410, correcteur d'acidité : E330, E332, conservateur : E202, agent raffermissant : E509, arôme (agrumes)], confiture épaissie [sucre, pulpe d'abricot [abricot], liant [amidon modifié : E1422 (maïs)]]], Éclipse de fraises [Bavarois aux fraises [Mousse aux fraises [crème [crème (**LAIT**), stabilisant : E407], purée de fraises [fraise, sucre, eau], sucre, blanc d'Œ**UF** [blanc d'Œ**UF**, correcteurs d'acidité : E330, E331, conservateur : E202, épaississants : E412, E415], gélatine [eau, gélatine]], Biscuit Border [poudre d'amandes [sucre, **AMANDES**], Œ**UF**, blanc d'Œ**UF** [blanc d'Œ**UF**, correcteurs d'acidité : E330, E331, conservateur : E202, épaississants : E412, E415], farine de **BLÉ** [farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), farine de **SOJA**, émulsifiant : E471, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, antioxydant : E300, enzyme], sucre, beurre (**LAIT**), cacao en poudre [cacao en poudre, correcteur d'acidité : E501], biscuit [Œ**UF**, farine de **BLÉ** [farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), farine de **SOJA**, émulsifiant : E471, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, antioxydant : E300, enzyme], sucre], sirop de sucre [sucre, eau], gelée [sirop de glucose (**SULFITE**), eau, gélifiants : E440, E401, E407, E415, acidifiant : E330, correcteurs d'acidité : E331, E341, agent raffermissant : E509, arôme], purée de fruits [framboise, sucre, eau], ganache colorée [chocolat [sucre, beurre de cacao, **LAIT** en poudre, Émulsifiant : E322 **SOJA**, arôme (vanille)], gelée [sirop de glucose (**SULFITE**), eau, gélifiants : E440, E401, E407, E415, acidifiant : E330, correcteurs d'acidité : E331, E341, agent raffermissant : E509, arôme], sirop de glucose, **LAIT**, gélatine [eau, gélatine], colorant [colorant : E171]], tranches de biscuits blancs [Œ**UF**, sucre, farine de **BLÉ** [farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), farine de **SOJA**, émulsifiant : E471, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, antioxydant : E300, enzyme], jaune d'Œ**UF** [jaune d'Œ**UF**, acidifiant : E330, conservateur : E202], amidon de maïs], **PISTACHES**].
Peut contenir des traces d'**ORGE**, d'**AVOINE**, de **SEIGLE**, d'**ÉPEAUTRE**, de **NOIX DE CAJOU**, de **NOISETTES**, de **NOIX DE MACADAMIA**, de **NOIX DE PÉCAN**, de **NOIX**, d'**ARACHIDES**, de **LUPIN** et de **SÉSAME**.

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Allergènes

Allergène présent (+), absent (-), traces (?)

Allergène	**Statut**
Gluten	+
Orge	?
Blé	+
Crustacés	-
Œuf	+
Poisson	-
Arachides	?
Soja	+
Lait	+
Lactose	+
Fruits à coque	+
Amandes	+
Noisettes	?
Noix	?
Noix de cajou	?
Noix de macadamia	?
Noix de pécan	?
Noix du Brésil	-
Pistaches	+
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	?
Sulfites	+
Lupin	?
Mollusques	-

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g

Énergie kJ :	1472
Énergie Kcal :	352
Lipides (g) :	19,5
Dont acides gras saturés (g) :	11,9
Glucides (g) :	38,5
Dont sucres (g) :	27,9
Fibres alimentaires (g) :	0,6
Protéines (g) :	4,6
Sel (g) :	0,23

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 12 mois (365 jours) ; minimum 90 jours à la livraison
Durée de conservation après ouverture : 2 jours
Conditions de conservation : entre -18 °C et -35 °C (congélateur)
Ne pas recongeler après décongélation.

Conditions de transport : min -25°C max -18°C.

Informations relatives à la sécurité alimentaire

Déclaration relative aux OGM
Seules des matières premières non génétiquement modifiées ont été utilisées pour la fabrication de ce produit. Il est donc entièrement conforme aux règlements européens CE n° 1829/2003 et CE n° 1830/2003 relatifs aux OGM. Aucun étiquetage spécifique relatif aux OGM n'est requis conformément à cette réglementation.

Déclaration relative à l'ionisation
Ni ce produit ni ses ingrédients n'ont été traités par des rayonnements ionisants.

Déclaration relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires
Les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec ce produit sont conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et, le cas échéant, au règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Déclaration PPWR
L'emballage de ce produit est fourni conformément au règlement (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (PPWR).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des informations fournies.

IFS Broker

Deutsch 22/10/2026

Unternehmensdaten

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Produktinformationen

Produktname:	BUFFETBOX 4 (FRAISE ECLIPS 540G / FORET NOIRE 720G / ANANASGEBAK 600G) 3 X 6P
Beschreibung:	Buffetbox mit 3 tiefgefrorenen Torten à 6 Portionen: Erdbeer-Eclipse (540 g), Schwarzwälder (Forêt Noire, 720 g) und Ananaskuchen (600 g); insgesamt 1,86 kg
Artikelnummer:	71084
Intrastat-Code:	18069090
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032783168	entfällt
Verpackungsmaterial	Styroporbox (268 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Goldkarton (117 g)	entfällt
Verpackungsmaterial		entfällt
Länge	595 mm	entfällt
Breite	400 mm	entfällt
Höhe	140 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	3 x 6 porties	entfällt
Verpackungsgewicht	0,385 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	1,860 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	2,245 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 4
Anzahl Lagen/Palette: 10
Anzahl Umkartons/Palette: 40

Zutaten

Forêt Noir [Schokoladenmousse [Sahne [Sahne (**MILCH**), Stabilisator: E407], Schokolade [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 **SOJA**, Aroma (Vanille)], Paté à Bombe [Puderzucker, Eigelb [Eigelb, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E202]], Gelatine], Schokolade [Zucker, Kakaobutter, **MILCHPULVER** (**LAKTOSE**), Kakaomasse, Emulgator: E322 **SOJA**, Aroma (Vanille)], Cointreau-Mousse [Sahne [Sahne (**MILCH**), Stabilisator: E407], Zucker, Likör [Alkohol 60 % vol., aromatisiertes Wasser, Orangenextrakt], Gelatine [Wasser, Gelatine]], gebundene Kirschen [Aroma [Zucker, Kirsche, Glukosesirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Farbstoff (Konzentrat (Karotte, Trauben, schwarze Johannisbeere, Blaubeere)), Säureregulator: E296, Kirschsaftkonzentrat, Aroma, Säureregulator: E331, Geliermittel: E440], Zucker, Bindemittel [modifizierte Stärke: E1422 (Mais)]], Cointreau-Wasser [Zuckerwasser [Zucker, Wasser], Likör [Alkohol 60 % vol., aromatisiertes Wasser, Orangenextrakt]], Schokoladenkekse [**EI**, Zucker, **WEIZEN**mehl [**WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), **SOJA**mehl, Emulgator: E471, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZEN**malzmehl, Antioxidationsmittel: E300, Enzym], Maisstärke, **EIGEL** [**EIGEL**, Säuerungsmittel: E330, Konservierungsstoff: E202], Kakaopulver [Kakaopulver, Säureregulator: E501]]], Ananaskuchen M [Kuchenteig [Dessertpulver [Zucker, **WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), Stärke, Reismehl, Backtriebmittel: E450, E500, Emulgator: E475, E471, Verdickungsmittel: E415, Aroma], Butter (**MILCH**), **EI**], Mürbeteig [**WEIZEN**mehl [**WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), **SOJA**mehl, Emulgator: E471, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZEN**malzmehl, Antioxidationsmittel: E300, Enzym], Zucker, Margarine [Fett (pflanzliches Öl und Fett (Palm, Kopra (Kokosnuss), Raps)), Wasser, Emulgator: E322 **SOJA**, E471, Zucker, Konservierungsstoff: E202, Säureregulator: E330, Aroma, Farbstoff: E160a], **EI**, Wasser, Backpulver [Backtriebmittel: E450, E500, **WEIZEN**stärke]], Ananas, Glasur [Wasser, Zucker, Glukosesirup, Geliermittel: E440, E410, Säureregulator: E330, E332, Konservierungsstoff: E202, Festigungsmittel: E509, Aroma (Zitrus)], eingedickte Konfitüre [Zucker, Aprikosenmark [Aprikose], Bindemittel [modifizierte Stärke: E1422 (Mais)]]], Erdbeer-Eclipse [Erdbeer-Bavarois [Erdbeermousse [Sahne [Sahne (**MILCH**), Stabilisator: E407], Erdbeerpüree [Erdbeere, Zucker, Wasser], Zucker, **EIWEI**ß [**EIWEI**ß, Säureregulator: E330, E331, Konservierungsstoff: E202, Verdickungsmittel: E412, E415], Gelatine [Wasser, Gelatine]], Border Biscuit [Mandelpulver [Zucker, **MANDELN**], **EI**, **EIWEI**ß [**EIWEI**ß, Säureregulator: E330, E331, Konservierungsmittel: E202, Verdickungsmittel: E412, E415], **WEIZEN**mehl [**WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), **SOJAMEHL**, Emulgator: E471, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**, Antioxidationsmittel: E300, Enzym], Zucker, Butter (**MILCH**), Kakaopulver [Kakaopulver, Säureregulator: E501]], Keks [**EI**, **WEIZEN**mehl [**WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), **SOJAMEHL**, Emulgator: E471, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**, Antioxidationsmittel: E300, Enzym], Zucker], Zuckerwasser [Zucker, Wasser], Gelee [Glukosesirup (**SULFIT**), Wasser, Geliermittel: E440, E401, E407, E415, Säuerungsmittel: E330, Säureregulator: E331, E341, Festigungsmittel: E509, Aroma], Fruchtpüree [Himbeere, Zucker, Wasser]], farbige Ganache [Schokolade [Zucker, Kakaobutter, **MILCH**pulver, Emulgator: E322 **SOJA**, Aroma (Vanille)], Gelee [Glukosesirup (**SULFIT**), Wasser, Geliermittel: E440, E401, E407, E415, Säuerungsmittel: E330, Säureregulator: E331, E341, Festigungsmittel: E509, Aroma], Glukosesirup, **MILCH**, Gelatine [Wasser, Gelatine], Farbstoff [Farbstoff: E171]], weiße Keksscheiben [**EI**, Zucker, **WEIZEN**mehl [**WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), **SOJA**mehl, Emulgator: E471, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZEN**malzmehl, Antioxidationsmittel: E300, Enzym], **EIGEL** [**EIGEL**, Säuerungsmittel: E330, Konservierungsmittel: E202], Maisstärke], **PISTAZIEN**].
Kann Spuren von **GERSTE**, **HAFER**, **ROGGEN**, **DINKEL**, **CASHEWNÜSSEN**, **HASELNÜSSEN**, **MACADAMIANÜSSEN**, **PEKANNÜSSEN**, **WALNÜSSEN**, **ERDNÜSSEN**, **LUPINEN** und **SESAM** enthalten.

Allergene

Allergen vorhanden (+), nicht vorhanden (-), Spuren (?)

Allergen	Status
Gluten	+
Gerste	?
Weizen	+
Krebstiere	-
Ei	+
Fisch	-
Erdnüsse	?
Soja	+
Milch	+
Laktose	+
Schalenfrüchte (Nüsse)	+
Cashewnüsse	?
Haselnüsse	?
Macadamianüsse	?
Mandeln	+
Paranüsse	-
Pekannüsse	?
Pistazien	+
Walnüsse	?
Sellerie	-
Senf	-
Sesamsamen	?
Sulfite	+
Lupinen	?
Weichtiere	-

Nährwerte (durchschnittlich) pro 100 g

Energie kJ :	1472
Energie Kcal :	352
Fette (g) :	19,5
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	11,9
Kohlenhydrate (g) :	38,5
Davon Zucker (g) :	27,9
Ballaststoffe (g) :	0,6
Eiweiß (g) :	4,6
Salz (g) :	0,23

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 12 Monate (365 Tage); mindestens 90 Tage bei Lieferung
Haltbarkeit nach dem Öffnen: 2 Tage
Lagerbedingungen: zwischen -18 °C und -35 °C (Gefrierfach)
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Transportbedingungen: min -25°C max -18°C.

Lebensmittelsicherheitsdaten

GMO-Erklärung
Für die Herstellung dieses Produkts wurden ausschließlich nicht gentechnisch veränderte Rohstoffe verwendet. Das Produkt entspricht daher vollständig den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über gentechnisch veränderte Organismen. Gemäß diesen Vorschriften ist keine spezifische GMO-Kennzeichnung erforderlich.

Erklärung zur Ionisierung
Weder dieses Produkt noch seine Zutaten wurden mit ionisierender Strahlung behandelt.

Erklärung zu Materialien mit Lebensmittelkontakt
Die Verpackungsmaterialien, die mit diesem Produkt in Kontakt kommen, erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie gegebenenfalls der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

PPWR-Erklärung
Die Verpackung dieses Produkts wird gemäß der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) bereitgestellt.

Der Hersteller dieses Produkts ist für die Richtigkeit der Angaben verantwortlich.

IFS Broker

English 22/10/2026

Company details

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Product information

Product name:	BUFFETBOX 4 (FRAISE ECLIPS 540G / FORET NOIRE 720G / ANANASGEBAK 600G) 3 X 6P
Description:	Buffet box with 3 frozen cakes of 6 portions each: strawberry eclipse (540 g), forêt noire (720 g) and pineapple cake (600 g); 1.86 kg in total
Article number:	71084
Intrastat code:	18069090
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032783168	n/a
Packaging material	Polystyrene box (268 g)	n/a
Packaging material	Gold cardboard (117 g)	n/a
Packaging material		n/a
Length	595 mm	n/a
Width	400 mm	n/a
Height	140 mm	n/a
Number of pieces/package	3 x 6 portions	n/a
Packaging weight	0.385 kg	n/a
NET weight	1.860 kg	n/a
GROSS weight	2.245 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 4
Number of layers/pallet: 10
Number of cases/pallet: 40

Ingredients

foret noir [chocolate mousse [cream [cream (**MILK**), stabilizer: E407], chocolate [cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: E322 **SOYA**, flavouring (vanilla)], paté à bombe [icing sugar, **EGG** yolk [**EGG** yolk, acidity regulator: E330, preservative: E202]], gelatin], chocolate [sugar, cocoa butter, **MILK** powder (**LACTOSE**), cocoa mass, emulsifier: E322 **SOYA**, flavouring (vanilla)], cointreau mousse [cream [cream (**MILK**), stabilizer: E407], sugar, liqueur [alcohol 60% vol., flavoured water, orange peel extract], Gelatin [water, gelatin]], bound cherries [flavouring [sugar, cherry, glucose syrup, glucose fructose syrup, water, colouring (concentrate (carrot, grape, blackcurrant, blueberry)), acidity regulator: E296, cherry juice concentrate, flavouring, acidity regulator: E331, gelling agent: E440], sugar, binding agent [modified starch: E1422 (corn)]], Cointreau water [Sugar water [sugar, water], liqueur [alcohol 60% vol., flavoured water, orange peel extract]], chocolate biscuit slices [**EGG**, sugar, **WHEAT** flour [**WHEAT** flour (**GLUTEN**), **SOY** flour, emulsifier: E471, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** malt flour, antioxidant: E300, enzyme], corn starch, **EGG** yolk [**EGG** yolk, food acid: E330, preservative: E202], cocoa powder [cocoa powder, acidity regulator: E501]]], Pineapple Cake M [Cake batter [dessert powder [sugar, **WHEAT** flour (**GLUTEN**), starch, rice flour, raising agent: E450, E500, emulsifier: E475, E471, thickener: E415, flavouring], butter (**MILK**), **EGG**], shortcrust pastry [**WHEAT** flour [**WHEAT** flour (**GLUTEN**), **SOY** flour, emulsifier: E471, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** malt flour, antioxidant: E300, enzyme], sugar, margarine [fat (vegetable oil and fat (palm, copra (coconut), rapeseed)), water, emulsifier: E322 **SOY**, E471, sugar, preservative: E202, acidity regulator: E330, flavouring, colouring: E160a], **EGG**, water, baking powder [raising agent: E450, E500, **WHEAT** starch]], pineapple, glaze [water, sugar, glucose syrup, gelling agent: E440, E410, acidity regulator: E330, E332, preservative: E202, firming agent: E509, flavouring (citrus)], thickened jam [sugar, apricot pulp [apricot], binding agent [modified starch: E1422 (corn)]]], strawberry eclipse [Strawberry bavarois [Strawberry mousse [cream [cream (**MILK**), stabilizer: E407], strawberry puree [strawberry, sugar, water], sugar, **EGG** white [**EGG** white, acidity regulator: E330, E331, preservative: E202, thickener: E412, E415], Gelatin [water, gelatin]], Border biscuit [almond powder [sugar, **ALMONDS**], **EGG**, **EGG** white [**EGG** white, acidity regulator: E330, E331, preservative: E202, thickener: E412, E415], **WHEAT** flour [**WHEAT** flour (**GLUTEN**), **SOY** flour, emulsifier: E471, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** malt flour, antioxidant: E300, enzyme], sugar, butter (**MILK**), cocoa powder [cocoa powder, acidity regulator: E501]], Biscuit [**EGG**, **WHEAT** flour [**WHEAT** flour (**GLUTEN**), **SOY** flour, emulsifier: E471, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** malt flour, antioxidant: E300, enzyme], sugar], Sugar water [sugar, water], jelly [glucose syrup (**SULPHITE**), water, gelling agent: E440, E401, E407, E415, food acid: E330, acidity regulator: E331, E341, firming agent: E509, flavour], fruit puree [raspberry, sugar, water]], coloured ganache [chocolate [sugar, cocoa butter, **MILK** powder, emulsifier: E322 **SOYA**, flavouring (vanilla)], jelly [glucose syrup (**SULPHITE**), water, gelling agent: E440, E401, E407, E415, food acid: E330, acidity regulator: E331, E341, firming agent: E509, flavouring], glucose syrup, **MILK**, Gelatin [water, gelatin], colouring [colouring: E171]], white biscuit slices [**EGG**, sugar, **WHEAT** flour [**WHEAT** flour (**GLUTEN**), **SOYA** flour, emulsifier: E471, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** malt flour, antioxidant: E300, enzyme], **EGG** yolk [**EGG** yolk, food acid: E330, preservative: E202], corn starch], **PISTACHIO NUTS**].
May contain traces of **BARLEY**, **OATS**, **RYE**, **SPELT**, **CASHEW NUTS**, **HAZELNUTS**, **MACADAMIA NUTS**, **PECAN NUTS**, **WALNUTS**, **PEANUTS**, **LUPIN** and **SESAME**.

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

Allergens

Allergen present (+), absent (-), traces (?)

Allergen	Status
Gluten	+
Barley	?
Wheat	+
Crustaceans	-
Egg	+
Fish	-
Peanuts	?
Soybeans	+
Milk	+
Lactose	+
Tree nuts	+
Almonds	+
Brazil nuts	-
Cashew nuts	?
Hazelnuts	?
Macadamia nuts	?
Pecan nuts	?
Pistachios	+
Walnuts	?
Celery	-
Mustard	-
Sesame seeds	?
Sulphites	+
Lupin	?
Molluscs	-

Nutritional values (average) per 100 g

Energy kJ:	1472
Energy Kcal:	352
Fat (g):	19.5
of which saturates (g):	11.9
Carbohydrate (g):	38.5
of which sugars (g):	27.9
Fibre (g):	0.6
Protein (g):	4.6
Salt (g):	0.23

Storage and transport

Shelf life from production: 12 months (365 days); minimum 90 days at delivery
Shelf life after opening: 2 days
Storage conditions: between -18 °C and -35 °C (freezer)
Do not refreeze after thawing.

Transport conditions: min -25°C max -18°C.

Food safety information

GMO Declaration
Only non-genetically modified raw materials were used in the production of this product. It therefore fully complies with European Regulations (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003 concerning genetically modified organisms. No specific GMO labelling is required under these regulations.

Ionisation Declaration
Neither this product nor its ingredients have been treated with ionising radiation.

Declaration on materials in contact with food
The packaging materials that come into contact with this product comply with the requirements of Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and, where applicable, Regulation (EU) No. 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

PPWR Declaration
The packaging of this product is supplied in accordance with Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (PPWR).

The manufacturer of this product is responsible for the accuracy of the information provided.

IFS Broker